

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## Menyföreslag - middag Villa Marieberg

Hjärtligt välkommen till Villa Marieberg.  
Vi tackar för er bokning och lämnar följande menyföreslag

Innan middagen:

Ett glas husets mousserande tillsammans med två sorters snittar  
150:-/ person

Enbart mousserande:

Rodestiu Brut Cava – 450 kr flaska

Launois Grand Cru – Blanc de blancs – 995 kr flaska

### Meny 1

Förrätt

Lättgravd pilgrimsmussla, grillad grön sparris, gurka, ramslökskapis samt  
kycklingsky med miso & citronverbena

Varmrätt

Ryggbiff från Dalsjöfors med dragonfylld savoykål, krispigt panko, solrosfrö, rostad  
vitlök, potatiskräm samt rödvinssky med svart vitlök

Dessert

Björnbärssorbet med färska björnbär, pistageflarn, karamelliserade nötter färskostkräm

680 kr per person

## Meny 2

### Förrätt

Lättrökt hjortinnanlår med gula kantareller, inlagda gröna tomater & granskottsvinegrette

### Varmrätt

Röding från Landön med sparrisbroccoli, sandefjordssås med forellerom och gräslök samt jordärtskockspuré med miso & västerbottenost

### Dessert

Fryst mjölkchokladmousse med torkade hallon, lönnsirap, brynt smör samt pekannötter

625 kr per person

## Meny 3 – Gröna menyn

### Förrätt

Rostad jordärtskocka, grillad grön sparris, gurka, ramslökskapris och en sky smaksatt med miso & citronverbena

### Varmrätt

Saltbakad rotselleri med dragonfylld savoykål med krispigt panko, solrosfrö och rostad vitlök, potatiskräm och rödvinssky med svart vitlö

### Dessert

Äter hela gruppen gröna menyn så välj valfri från meny 1 alt. Meny 2 ovan.  
I annat fall är det samma dessert som övrigt menyval.

595 kr per person

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## Vinförslag:

### Meny 1

#### Förrätt

	<b>Flaska/glas</b>
Gruber Röschitz, Veltiner, EKO, Österrike	630/126
Gustave Lorentz, L'ami Crustaces Pinot Blanc, Alsace	575/115

#### Varmrätt

Paul Jaboulet & Fils, Parallèle 45 Rouge EKO, Côte-du-rhone, Frankrike	630/126
Hartenberg Estate, Cabernet Sauvignon, Sydafrika	800/160

#### Dessert

Moscato d'Asti Vigna Fiorita 750ml, Piemonte, Italien	99 kr/glas
Domaine l'Ancienne Cure, Jour de fruit, Montbazillac	125kr/glas

### Meny 2

#### Förrätt

Mandrarossa, Etna Bianco, Sicilien, Italien	850/170
Maison Albert Bichot, Mr no Sulfite, Beaujolais, Bourgogne, Frankrike	630/126

#### Varmrätt

Delicato Vineyards, Clay Creek Chardonnay, Kalifornien, USA	630/126
Dufouleur Frères, Hautes-Côtes de Nuits Rouge, Bourgogne, Frankrike	750/150

#### Dessert

Cantine Leonardo da Vinci, Vin Santo, Toscana	135 kr/ glas
JP Vinhos, Moscatel de Setubal, Portugal	99 kr/ glas

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## *Generella bokningsregler för fest hos Villa Marieberg*

När du bokar in din fest hos oss så får du tillgång till våra lokaler. Vi har personal på plats som tar hand om dig och ditt sällskap.

Du som bokare ansvarar för att lämna korrekt antal samt vilka allergier som finns i sällskapet 7 arbetsdagar innan ert bokade datum.

Vi har öppet till 01. Våra lokaler rymmer 120 sittande gäster.

### *Avbokningsregler:*

*Slutgiltigt antal ska meddelas senast 48H innan starttid. Avvikande i antalet efter det, kommer debiteras 50% av matkostnaden.*

*Genom att boka er fest hos oss accepterar ni ovan.*

Ha en fantastisk kväll!